FRANC. ERN. BRUCKMANNI, MED. DOCT. ACAD. CÆSAR. NAT. CUR. ET SOC. REG...

Franz Ernst Bruckmann

FRANC. ERNESTI BRVCKMANNI, D.
EPISTOLA ITINERARIA LXX.
DE
PANE DACTYLORVM,
ST. MARCI,
NEC NON
EX
MARGA CANDIDA,
AD
NOBILISSIMVM ATQVE DOCTISSIMVM DOMINVM.
DOMINVM
DANIEL FISCHERVM,
HVNGAR.
MED. DOCT. CELEB ANTEHAC INCLYTI COMITATVS LYPTOVIENSIS, NVNC VERO INCLYTI COMITATVS SCEPVSIENSIS ET REGIAE LIBERAEQVE CIVITATIS KESMARKIENSIS IN HVNGARIA PHYSIC. ORDINAR.
NEC NON
ACAD. CAES. NAT. CVR. COLLEGAM,
MYSTEM NATVRAE SOLERTISSIMVM,
AMICVM SVAVISSIMVM, COLENDISSIMVM.

CVM FIGVR. AENEIS.

LYCOPOL. MDCCXXXVIII.

PRÆNOBILISSIME,
CLARISSIME ATQVE DOCTISSIME
DOMINE DOCTOR,
FAVTOR CARISSIME!

Variæ dantur panis genera, & Hungaricus apud *Te*, ex flore farinæ optime coctus, saporis grati & olorino colore peminis non in amore & deliciis esse debet. Encomia istius huc afferre, non est in præsenti mearum partium, sed tantum pro hac quædam ad *Te*, *Vir Prænobilissime*, de pane, quem Marochienses, Africæ populi in Regno Marocco, ex pulpa dactylorum parant, brevissime dare placet, nempe dactylos, Datteln, palmarum dactyliferarum, Palm oder Dattel-Nüsse, fructum flavum, rugosum, mollem, tereti & oblonga forma, saporis vinosi suavem ac dulcem, quem Arabes Dakal appellant, in frumentis contundunt, conquassantque, cum lapillis intus contentis duris in unam cogunt massam, pelliquo animalium hirsutæ, non subactæ, nec cicerum, & luvis inspersa

aspersu maceratæ, compacte induunt ac infarciunt, & quidem ita, ut pars pellis crinita sit exterior, corii vero glabra interior exstat, ut proxime ac immediate medullam panis ambiat, formaotque in figuram rotundam parum ex utroque latere compressam. Exterior panis circumferentia pilis albis undique tecta est. Hic panes parandi modus admodum compendiosus & facilis est, sola enim dactylorum conquassatione & pulpæ in corium infusione, absque coctura in clibano ac sine ullo igne, circumfertur. Hæc massa mollis a Maroccanis parata, *panis dactylorum*, Dattel-Brod audit, & istis in usum quotidianum, loco panis ex farina frumentacea cocti, qui Europæis alias optimum ac salubrrimum alimentum porrigit, cedit. Ossa dactylorum, quæ omnia & singula in laudata massa simul prostant, nec ante massæ injectionem in corium exossantur, inter masticandum ex esitantium ore rejiciontur; qualem in panem usum habeant, & cur insimul cum pulpa pelli crinitæ intrudantur? nec satis mihi constat. Forsan ad diuturniorem panis a corruptione & situ conservationem aliquid faciunt? alias hi scrupuli ossei quasi naturæ fœtum roborare, appensi abortum præcavere, in vestibus infantum collocati, amuletum contra casum constituere vulgo creduntur, sed certe hic nihil præstant, imo fructus dulcis multo melior est gravidis ad roborandum fœtum, quam nuclei. Maroccanorum Imperatoris, quem titulum Rex a suis postulat subditis, legati gloriosiss. memoriæ Magnæ Britanniæ Regi serenissimo, *Georgio Imo*, semper augusto, inter alia dona & laudatos ex dactylis suarum regionum panes humillime anno 1727. Londini obtulerunt, ex quibus & istud frustum, quod in nostra rerum curiosarum collectione possidemus, ad nos venit, sed hoc, temporis tractu ac decem annorum spatio, carie & siccis vermiculis pulve-

rulentis, **Mülsen** Germani vocant, nunc investatur, imo, in pulverem grossum dilabitur, cordice seu corio adhuc remanente integro. Panis recens saporis erat admodum dulcis, nec ingrati. Convenit cum dactylis ipsis, hi, cum ori quidem grati, difficulter tamen in ventriculo, præsertim Europæorum, concoquuntur, crassum ac viscosum succum nutricium talemque gignunt sanguinem, hepar & viscera infimi ventris, propter dulcedinem, obstruunt, flatus ac murmura in intestinis procreant, alvum facile sistunt, capitis dolorem inferunt, ebriisque similes in quantitate illos comedentes reddunt, cardialgiæ sensum gravativum ventriculo inducunt. Melissantes in Geographia noviss. pag. 515. 517. de Bildulgerid i. e. **Dattel-Land**, quod ab incolis provinciæ dictæ copiose comederentur, qui autem dentium inde lapsum paterentur, notavit. Quæ de fructu dactylorum protuli, & in panem ex iis confectum plane quadrare firmiter credo. Missionarius Sanson in **Beschreibung des itzigen Persischen Hofs-Staats-Regierungs** pag. 25. adducit dactylos, quos insulæ Zocataræ incolæ pinserent &, loco panis ex frumento cocti, comederent. Delibata dulci pro pane Marochlensium massa, panes parvos, rotundos, florenum magnitudine non superantes, similagineos, ex albo flavescentes, in furno lege artis ex tritico bonæ notæ in farinam commolito coctos, optimi saporis, qui quotannis Erfurti in Thoringia die Sancti Marci, ex antiqua consuetudine a pistoribus sub forma rotunda pinsuntur, in clibano calefacto coquuntur ac venduntur, primoribus labris attingere non displicebit. Vocantur *panes S. Marci*, **St. Marx Brod**, **St. Marx Brödel**, diminutivi sunt, & in memoriam istius actus annonæ, quæ Anno 1438. Thuringiæ regiones, & præsertim laudatam metropolin, cum summa omnium victualium ac commeatus cari-

caritate nec non fame insigni miserandum in modum flagellavit, ita ut singuli tales parvi & diminuti panes, quorum hoc nostro ævo die St. Marci & aliquot insequentibus, triginta & duo in unum concreti pro duobus nummis, quorum duodecim grossum faciunt, a pistoribus venduntur & infantibus ordinarie matutino tempore, quando scholas frequentant, in memoriam cerrissimæ istius annonæ a matrefamilias cum relatione, loco jentaculi, præbentur, conf. figur. additam, quæ panes in magnitudine propria oculis exhibet, tunc temporis pro tribus nummis non sine appetentia & peculiari desiderio distraherentur. Mentionem dicti cari & grati panis in Epist. Itinerar. XXX. Memorabilia Erfurtensia sistente, pag. 54. obiter & in transitu quasi fecimus. Fig

Inducam ultimo *panem margaceum* occasione panis, quem Wittebergenses & inopes vicinorum pagorum incolæ anno superiori, nempe 1737. in omnium rerum caritate & rei frumentariæ inopia ex vena margæ candidæ, quæ se in monte quodam, miratu certe dignum! sponte aperuit & farinam terream, quam veram & genuinam esse farinam ii, qui facile ad credendum inducuntur, putarunt, exoneravit, cum vel sine admixta farina frumentacea in furno coxerunt juxta ac ad famem, durum & inverecundum hospitem, compescendam comederunt. Novellæ publicæ de die 9. April. 1737. Dresdæ sequentem tunc promulgabant relationem: „ Ohnweit *Wittenberg* „ soll sich abermahls das natürliche Wunderwerck, so „ sich 1719. begeben, äussern, indem allda aus einem „ gewissen Berge und Hügel ein schön weiss Meel her„ vorquillet, so die Leute in sehr grosser Menge daselbst „ abhohlen, an statt des Brots backen lassen und essen, „ dergestalt, dass auch der Scheffel Korn deshalb schon „ auf 16. ggr. abgeschlagen ist. „ Homines impii & pro-

X 3 fani

fani non potuisse coquere panes ex hac marga farinacea dicebantur. In nostro rerum naturalium museo & farinam dictam fossilem & panem ex ea in furno coctum ex liberali D. Doct. & Prof. Vateri, Æsculapii Wittenbergensium celeberrimi, donatione acceptum curiosis singulis monstrare possumus; ocularis inspectio satis clare exhibet, allegatum panem nihil aliud esse, quam placentam margaceam albam duramque, ein guter Thon-Kuche, quæ dubio procul comedentium ventriculo molestiam creat juxta ac vasa, viscera & alvum obstipat, præsertim absque farina frumentacea admixta cocta, sine qua nec fermentare nec altum petere massa ad coquendum parata voluit. De hoc monte farinacea, Meel-Berg, Wittenbergensium, cujus terra farinacea, die Meel-Erde, vel lac lunæ vel sola terra albicans pulverulenta absque odore & sapore fuit, vid. Breßlauer Kunst- und Natur-Geschichte, Kleer Versuch pag. 197. 323. item XIII. Versuch pag. 317. de pane, quem ex marga candida seu *farina minerali Klikensi* seu *Coswicensi Anhaltina* anno 1717. coxerunt, vid. Ibid. Anno 1720. Mens. Febr. Class. IV. Art. VIII. pag. 196. item Mens. Mart. ejusd. Class. IV. pag. 322. De sic dicto monte farinaceo in Principatu Anhaltino-Servestano, ex quo margam pauperes 1720. petiverunt, ex eaque panes in clibano, quibus intensam sedarunt famem, coxerunt, vid. Ibid. XI. Versuch pag. 197. De ejusmodi marga vid. quoque Ephemerid. N. C. Dec. III. An. VII. & VIII. obs. CCIX. item Stephan. Blanckardus in Collectaneis Medico-physicis Cent. II. pag. 230. sequentia de hoc *minerali pane* notavit:

Beschreibung einer Erde, aus welcher man Brod backen kan.

In

„In der Herrschafft *Muskau*, in der Ober-Laußitz in Teutschland gelegen, dem Churfürsten von „Sachsen zugehörig, ist ein grosser Berg, aus wel„chem man oft Salpeter gräbet, wenn die Sonne auf „diesen warm scheinet, zerspringet die Erde, und gibt „eine Menge kleiner Kügelchen wie Meel von sich, „welche die armen Leute unten an diesem Berge sam„len, und sie bis zu theurer Zeit aufheben, da sie „denn aus solchem Meele Brod backen. Es ist wahr, „daß dieses Brod schwer ist, und der aus der Erde „gemachte Teig nicht wohl aufgehet, fermentiret; „und also folgends auch keine gute Nahrung geben „kan, wenn man aber ander Meel darunter thut, so „gehet der Teig wohl auf, und kan man es also in „der Zeit der Noth sehr wohl gebrauchen. Mons. de „Sachtz hat mit Leuten geredet, die sich einige Zeit mit „diesem Brod in selbigem Lande, als der grosse Teut„sche Krieg war, erhalten haben. Wie er nun in al„lem sehr curiös ist, so hat er auf viererley Arten „Brod davon gemacht, nemlich von Erde allein; „von einem Theil Erde und einem Theil Meel, zwey „Drittheil Meel und einen Drittheil Erde; und denn „von zwey Drittheilen Erde, und einem Drittheil „Meel.„ Confer. aufgefangener Briefe III. Paquet, so. Corresp. fol. 275. Joh. Christoph Beemanni Hist. des Fürstenthums Anhalt Part. II. c. III. p. 69 Joh. Jac. Grossers Bieler-Chronica p. 25. Dav. Sig. Buttnerus in ruder. dil. testibus p. 141 ita de hac farina loquitur: „Ich muß „den Augen-Betrug zu zeigen, rares Brod aufsetzen, „welches aus dem Meel gebacken, so man bey *Rad*„*kusen* an unserer Saltz-See; ich auch jüngst auf einer „Hallischen Reise bey Teutschen-Thal und Schreiben, „schön weiß und subtil, gefunden habe. Welches aber

„eine

„eine subtile lückere Art von Gibs oder vielmehr „Mergel ist. Davon der vortrefliche Med. Herr D. „Wedel seine Gedancken, nachdem ich von dem ersten „was überschickt, hochgeneigt eröffnet, welche hier „anfüge: Alba illa massa, videtur bolus vel margæ albidæ „delicationis esse soboles, qualis etiam materiam præbet „terræ sigillatæ albæ, ut & apud nos rubea & albida talis „marga colligi solet, qualem ipse quoque possideo. Prope „*Lobegunam* ante triginta circiter annos reperta talis fari„nacea materia in panes pista & cocta fuit quoque, Hale „t. t. ad me missa. Von gedachten bey *Ræblingen* an der „Salz-See hat man auch Versuch mit Backen ge„than, welches aber ohne Untermischung andern „Meels nicht fermentiren wollen, und freylich nicht „können. Solches führe darum an, das Gemüthe „mit keinem Wunder und den Magen mit solcher „Speise nicht zu belästigen, welches beyden schädlich „und so unverthaulich als Confect in der Baumannes „Höle. „ D. Micræl: L. V. Pom quoque annotavit: An. 1629 haben die Leute bey *Cammin* in *Pommern*, in Mangel der Speise, aus einem Kalckberg, kleine kalckichte Staub-Erde, für Meel geholet, und Brod daraus gebacken, dessen Probe viel glaubwürdige Leute gesehen und gekostet haben. Man sagt, wenn diese Art Brods solche Leute, die noch etwas im Vermögen gehabt, haben essen wollen, sey es unschmackhaftig gewesen, aber den armen Leuten sey es wohl bekommen, sonderlich wann sie unter einen Scheffel gut Meel, einen halben Scheffel gethan haben. Conf quoque Epist. Itinerar. nostra XV. de Farina fossili. Vale nunc contrahenda & extrina literarum harum lima docenda. Deus Te, *Vir Præstantissime*, servet superstitem, sodalitiæ splendidissime, orbi literato, urbi plurimæ ægrotis consilijs Tuis pristinum restituendis vigori, me vero *Tibi* addictissimum amare pergas. Vale.

Wolff. d. 1 Maji
1738.

Brückmannus, D.

93 942 45

Ad Ep. II LXX

